CE



AT120

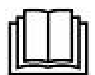


A120788

V3/0913



ESPAŇOL
Traducción de la instrucción de servicio originale



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el instrucción de servicio y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informaciones generales

1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

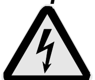
La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

 ***¡ATENCIÓN!***

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

 ***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

 ***¡ADVERTENCIA!***

Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

 ***¡INDICACIÓN!***

Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

 ***¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!***

El símbolo indica que la superficie del dispositivo ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!

1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio. En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.



¡INDICACIÓN!

Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio.

El fabricante **no se hace responsable** por los daños y fallos resultantes de:

- no tener en consideración las indicaciones contenidas en estas instrucciones de uso relativas al transporte, almacenaje, puesta en funcionamiento, utilización, limpieza y mantenimiento;
- la utilización del aparato para un uso diferente para el que ha sido fabricado;
- hacer modificaciones en la construcción del aparato;
- la utilización de piezas de recambio no autorizadas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.
A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

2. Seguridad

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

2.1 Informaciones generales

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo. El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de dispositivo

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.



¡ADVERTENCIA!

- Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

2.3 Explotación conforme a su diseño



¡ADVERTENCIA!
El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y en las cocinas debe ser manejado por personal cualificado.

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El **horno de convección** está indicado para las siguientes tareas:

- preparar carne, pescado y verduras;
- hornear pan, pasteles y tartas;
- calentar alimentos;
- descongelar productos congelados;
- gratinar;
- preparar platos refrigerados y congelados.

No utilice el **horno de convección** para:

- calentar dependencias;
- secar ropa;
- guardar objetos inflamables;
- calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos para la salud o volátiles.



¡ADVERTENCIA!
El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.
No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.
Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

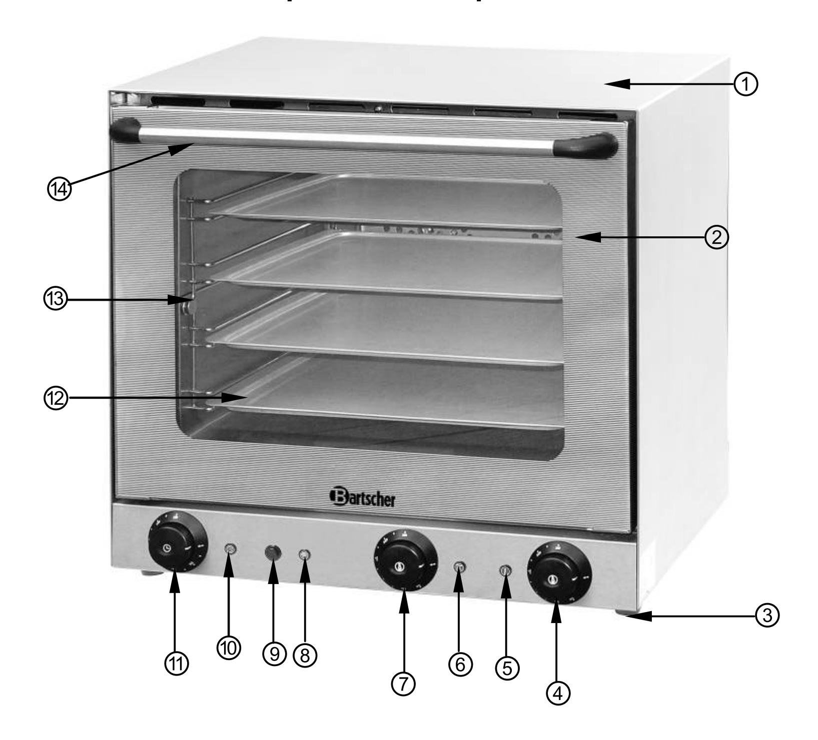
3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas
4.1 Presentación de las partes del dispositivo



①	Carcasa	⑧	Piloto indicador de humidificación
②	Puerta de cristal	⑨	Botón de humidificación
③	Pies	⑩	Piloto regulador de tiempo
④	Regulador de temperatura de la circulación del aire caliente	⑪	Regulador principal/temporizador
⑤	Piloto indicador de la circulación del aire caliente	⑫	Bandejas para asar
⑥	Piloto indicador de la función de grill	⑬	Guías para bandejas
⑦	Regulador de temperatura de grill	⑭	Asa de la puerta de cristal

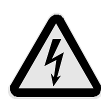
4.2 Datos técnicos

Denominación	Horno de convección AT 120 con grill y función vapor
N° de referencia:	**A120788**
Realización:	Carcasa y cámara de cocción: acero inoxidable
Rango de regulación de temperatura:	0 °C hasta 300 °C
Temporizador:	0 – 120 min.
Potencia y tensión de alimentación:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Potencia de grill:	2,0 kW
Conexión a la toma de agua:	3/4 pulgadas
Guías:	4 (433 x 333 mm)
Separación entre las bandejas:	70 mm
Medidas:	anch. 597 x prof. 618 x alt. 570 mm
Peso:	39,0 kg
Accesorios:	4 bandejas para asar (anch. 435 x prof. 315 x alt. 10 mm)

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones de seguridad



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

El dispositivo puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.

No se debe tirar del cable de alimentación para desconectar el dispositivo. Utilice siempre la carcasa de la clavija.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado.
- No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.

- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- No mover ni inclinar el dispositivo durante su funcionamiento.
- **Nunca** debe utilizar el dispositivo con las manos húmedas o mojadas.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.

5.2 Indicaciones de instalación



¡ADVERTENCIA!

¡Todos los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por personal autorizado!

5.2.1 Ajustes

- Desempaquetar el aparato y desechar el material de embalaje.
- Montar en el aparato los pies que se incluyen en la entrega y ajustar la altura enroscándolos o desenroscándolos. **No poner en funcionamiento el aparato sin los pies**.
- Retirar con cuidado la película protectora de las paredes exteriores evitando que queden restos de pegamento. Si quedasen restos de pegamento se deben eliminar con un disolvente adecuado.
- Colocar el aparato en un lugar seguro en una superficie plana que soporte el peso del aparato con su contenido y sea resistente al calor
- **Nunca** se debe colocar el aparato sobre una superficie inflamable.
- No colocar el aparato cerca de fuentes abiertas de fuego, hornos eléctricos, radiadores u otras fuentes de calor.
- No colocar el aparato cerca de las paredes u otros materiales inflamables. Por todos los lados debe dejarse una distancia mínima de 10 cm de separación. Dejar el suficiente espacio para poder abrir la puerta de cristal y para el usuario del aparato.
- El aparato debe colocarse de tal forma que se permita circular la corriente de aire por los orificios de ventilación que se encuentran en la parte posterior.
- No se debe colocar ningún objeto sobre el aparato.

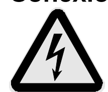


¡INDICACIÓN!

¡El aparato no está diseñado para encastrarlo o colocarlo en línea!

5.2.2 Conexión

Conexión eléctrica

 ***¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!***

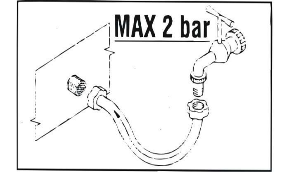
¡En el caso de una incorrecta instalación del aparato se podrían producir daños corporales!
Antes de instalar debe comparar los datos de la red local eléctrica con los datos técnicos del aparato (ver tabla nominal).
¡Conectar el aparato únicamente en caso de una concordancia exacta!

- Antes de conectar el aparato a la toma de corriente eléctrica, debe asegurarse de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la tabla nominal coinciden con los datos de la corriente eléctrica existente.

  Se permite una tolerancia en la tensión no superior a ± 10%.
- El aparato debe estar conectado a un **circuito equipotencial** (a tierra), de acuerdo con la normativa vigente. El borne se encuentra en la parte posterior del aparato ⏚.
- El circuito eléctrico de la toma de corriente debe estar asegurado al menos en 16A. La conexión debe realizarse directamente con una toma de corriente en la pared. No está permitido utilizar alargadores ni ladrones de corriente.
- El aparato debe colocarse de tal forma, que el enchufe se encuentre accesible para desconectar rápidamente el aparato en caso de necesidad.

Conexión de agua

- La conexión a la toma de agua potable debe encontrase cerca del aparato.
- Antes de conectar el aparato, debe abrir la toma y dejar pasar una cantidad adecuada de agua para eliminar posibles residuos que podrían depositarse en las válvulas magnéticas.
- Con el fin de asegurar un funcionamiento óptimo del aparato, debe evitar la formación de depósitos de restos de cal en la cámara de cocción del aparato. Para ello, en el aparato debe introducirse **agua de una dureza entre 0,5 y 5°fH** . En el caso de valores superiores, debe instalar un suavizador de agua.
- A la conexión para el agua (3/4“) que se encuentra en la parte posterior del aparato se debe conectar un extremo del tubo. El otro extremo debe conectarse a la **instalación del agua fría** con la válvula de cierre.
- La presión del agua debe estar entre los **50kPa** (0,5 bar) – **200kPa** (2 bar). Si la presión de entrada es superior a los 200 kPa (2 bar), debe instalar un **reductor de presión**.



Salida del agua condensada

- La salida del agua condensada se encuentra en la parte posterior del aparato. Se debe conectar con un tubo rígido o elástico a la salida del desagüe. El diámetro del tubo no puede ser inferior al diámetro del desagüe y la distancia recorrida para la salida del agua no debe ser superior a 1 m.
- El tubo de salida debe acabarse por lo menos 20 cm por encima del desagüe, para que el agua pueda circular libremente.
- Debe evitar que se doblen los tubos elásticos y que se curven los tubos metálicos.

5.3 Indicaciones de uso

5.3.1 Preparación del aparato

- Antes de utilizar el aparato debe limpiarlo en su interior y exterior con un paño húmedo y un detergente limpiador no abrasivo. A continuación, enjuagar con agua limpia.
- Para eliminar eventuales olores indeseados causados por el aislamiento térmico, antes de utilizar el aparato, debe calentarlo previamente teniendo en cuenta las indicaciones contenidas en el apartado de **"Ajustes"**. Elegir la máxima temperatura y el mayor tiempo. Puede aparecer un poco de humo y un olor desagradable. En el caso de utilizarse por primera vez, esto es normal y no se debería repetir en lo sucesivo. A continuación, debe abrir la puerta de cristal para eliminar los restos de humo.
- Limpiar las bandejas para asar y la parrilla con un detergente limpiador no abrasivo. A continuación enjuagar estos elementos con agua limpia y secar con un paño suave y seco.

5.3.2 Parámetros variables para hornear/asar:

- **Temperatura**
- **Tiempo**
- **Cantidad**
- **Humidificación**

- **Temperatura**

Un ajuste exacto de la temperatura asegura un asado/ horneado de los alimentos adecuado tanto en su exterior como en el interior.

Una temperatura demasiado baja, en vez de asar los alimentos, provoca más bien que se sequen.

En cambio, una temperatura demasiado elevada puede producir que se queme el exterior de los alimentos mientras que en su interior se encuentren crudos (algo que es a veces deseado, por ejemplo en el caso de cocinar carne).



- **Tiempo**

Este parámetro depende de la cantidad de alimentos que se desee preparar. Cuanta mayor sea la cantidad de alimentos, más largo será el tiempo de hornear/ asar y viceversa.

Un tiempo de asado demasiado breve, en comparación con el tiempo apropiado, no permite la cocción total de los alimentos. Un tiempo demasiado prolongado, en comparación con el tiempo apropiado, puede causar el chamuscado de la capa exterior de los alimentos.

- **Cantidad**

La cantidad de alimentos influye en el tiempo de cocción. Cuantos más sean los alimentos, más lento será el tiempo de cocción y viceversa.

- **Humidificación**

La **humidificación** se pone en funcionamiento pulsando brevemente el botón de vapor (máximo 3 seg.) que se encuentra en el panel de control. Después de pulsar el botón, el agua se inyecta cíclicamente en la cámara de cocción del aparato.

Se enciende el piloto indicador de humidificación.

La inyección del agua en la cámara de cocción se realiza hasta la liberación del botón de humidificación.



¡INDICACIÓN!
El botón de humidificación debe mantenerse pulsado durante un breve periodo de tiempo (máximo 3 seg.) ya que en caso contrario puede acumularse un exceso de agua en el fondo del horno de convección.

5.3.3 Utilización de moldes para asar/parrilla para grill

Se recomienda el empleo de:

moldes de aluminio para asar	para pasteles y pan no congelado,
moldes de acero para asar	para entremeses, carnes, pescado, patatas,
parrilla para grill	para asar y tostar carne (ej. schnitzel, salchichas, salchichas a la parrilla), productos congelados (ej. pizza, panecillos, baguettes).

¡INDICACIÓN!
Debe emplear únicamente moldes que sean resistentes a las altas temperaturas ¡Debe seguir las instrucciones del fabricante!

5.3.4 Principios del proceso de asar/hornear



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!

Durante su funcionamiento, algunas partes del aparato se encuentran muy calientes. Para abrir y cerrar el horno de convección debe utilizar siempre el asa de la puerta. Durante el uso del horno debe utilizar guantes de seguridad.

❖ **El proceso de asado/horneado en un horno de convección se realiza con la circulación del aire.**

El horno de convección funciona con el principio de recirculación del aire caliente en el interior del aparato. Esto permite un asado/horneado homogéneo gracias a una distribución uniforme de la temperatura.

La ventaja del horno de convección es que se puede al mismo tiempo preparar diferentes alimentos (si la temperatura para ellos es la misma) sin riesgo de que se mezclen los distintos sabores.



¡INDICACIÓN!

Antes de cada uso debe calentar previamente el horno. Ajustar la temperatura unos 30 °C más alta que la temperatura deseada y corregi rla después de introducir los alimentos en el horno de convección, lo que permite conseguir un efecto uniforme.

- Encender el aparato utilizando el **regulador principal/ temporizador** (ajustar la temperatura deseada de funcionamiento /asado girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj). Se enciende el **piloto verde indicador de funcionamiento,** se encienden la luz interior y los motores del ventilador inmediatamente después de girar el regulador.
- Ajustar la temperatura deseada utilizando el **regulador de temperatura.**

  Se enciende **el piloto verde indicador de calentamiento.** Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto indicador de calentamiento se apaga y se vuelve a encender cuando baje la temperatura en el interior de la cámara de cocción.
- Al alcanzar la temperatura deseada, en el interior de la cámara de cocción se pueden depositar los alimentos que se deseen cocinar.
- En las 4 guías del horno de convección se pueden poner al mismo tiempo 4 bandejas para cocinar. Al ponerlas debe tener en cuenta que entre la capa superior de los alimentos y la bandeja debe existir una separación de **al menos 40 mm** para permitir una distribución óptima del calor en la cámara.
- Al finalizar el tiempo programado se emite una señal acústica, se apaga el piloto verde indicador de funcionamiento y el aparato se apaga automáticamente.
- Retirar los alimentos ya preparados.
- Si el aparato no va a ser utilizado, debe apagarlo (colocar **el regulador principal/ temporizador y el regulador de temperatura** en la posición **"0"**) y desenchufarlo de la toma de corriente (¡desacoplar el enchufe!).

❖ Proceso de grill con regulación de potencia

El proceso de grill se basa en la irradiación de calor por una resistencia eléctrica incandescente. La temperatura emitida por los infrarrojos es muy elevada y el calor se emite en un sentido único de arriba hacia abajo. Esto permite el tostado de la superficie de los alimentos.



¡INDICACIÓN!
La función de grill debe ser realizada únicamente aparte. ¡Debe desactivar la función de circulación de aire caliente, ya que ambas funciones no pueden realizarse al mismo tiempo!

La potencia de la resistencia del grill puede regularse en un rango desde un ajuste mínimo hasta un ajuste máximo, lo que permite tostar los alimentos en un color marrón o dorado.

La función de grill debe realizarse con la puerta cerrada, para evitar que salgan olores y humo.

- Encender el aparato utilizando el **regulador principal/ temporizador** (ajustar la temperatura deseada de funcionamiento/asado girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj). Se enciende el **piloto verde indicador de funcionamiento**, se encienden la luz interior y los motores del ventilador inmediatamente después de girar el regulador.
- Utilizando el **regulador de temperatura de grill** ajustar la temperatura deseada de la función de grill (hasta 300 °C). se enciende el **piloto indicador verde de la función de grill**. Al alcanzar la temperatura deseada, el piloto indicador se apaga y se vuelve a encender cuando baje la temperatura en el interior de la cámara de cocción
- Al alcanzar la temperatura deseada, colocar la parrilla para grill en el nivel adecuado, que comúnmente será el nivel más cerca de la resistencia para grill, con los alimentos en las bandejas (carne, pescado, verduras). Los alimentos se deben embadurnar previamente con un poco de aceite.
- Debajo de la parrilla debe colocar una bandeja para el goteo de la grasa.
- El proceso de asado/horneado debe observarse todo el tiempo, ya que la irradiación de calor es muy fuerte y los alimentos se pueden quemar fácilmente.
- Después de tostar la superficie de los alimentos, se debe abrir la puerta del horno de convección, retirar la parrilla para grill, dar la vuelta a los alimentos y volver a colocarlos en el horno de convección para hornear por el otro lado.
- La resistencia para el grill puede ser utilizada también para tostar alimentos y darles un color dorado en su superficie después del proceso de cocción.

! ***¡ADVERTENCIA!***
El aparato está equipado con un sistema de **seguridad por sobrecalentamiento**, que se pone en funcionamiento a los 320 °C y apaga el aparato. En el caso de que este dispositivo se ponga en funcionamiento, debe dejar enfriar el aparato durante un tiempo y a continuación pulsar el botón **RESET** en la parte posterior del aparato, que permite el posterior funcionamiento.

5.4 Modos de cocinar

- **Primeros platos**

Cocinar la lasaña, los soufflés de pasta y los canelones a una temperatura de 185 ℃ – 190 ℃. Para que estén dorados en el exterior, subi r la temperatura hasta 220 ℃ – 230 ℃ al final del proceso.

- **Asado**

Carne de ternera, cerdo, pollo, pavo, cordero. Cocinar a una temperatura de 180 ℃ para que la carne se ase bien. En la fase final, para secar la carne, asarla durante unos minutos a una temperatura de 240 ℃ – 250 ℃.

- **Gratinado de carne**

Filetes, escalopes, salchichas, hamburguesas.

Introducir la parrilla junto con los alimentos que hay sobre ella untados ligeramente con aceite. Colocar debajo de la parrilla la bandeja para recoger la grasa. Asar a una temperatura 220 ℃ – 230 ℃. En la fase final, subi r la temperatura durante unos minutos hasta 280 ℃ para gratinar un poco los alim entos.

- **Rosbif**

Asar a un temperatura de 220 ℃

- **Pescado**

Asar la platija, el bacalao y la merluza a una temperatura de 200 ℃.

- **Patatas asadas**

Asar a una temperatura de 170 ℃ – 180 ℃.

- **Bollería**

Normalmente se suele hornear a una temperatura de 180 ℃. No abrir la puerta del horno durante el horneado.

- **Pan**

Hornear a una temperatura de 200 ℃.

- **Preparación de productos congelados**

Descongelar el pan congelado y hornearlo a una temperatura de 200 ℃.
Introducir en el horno de convección la pizza congelada precalentada, pero todavía sin descongelar, y hornear durante unos minutos a la temperatura indicada. **¡Siga las indicaciones del fabricante que están en el envase!**

- **Panecillos/tostadas**

Calentar a una temperatura de 220 °C.

- **Calentamiento de alimentos**

Preparar los alimentos a una temperatura aproximada de 150 °C.

- **Descongelación de alimentos**

Descongelar a una temperatura de 80 °C.

Tabla de cocción/asado

Producto		**Temperatura En °C**	**Tiempo de preparación en min. aprox.**
Bollería	Tartas	135 – 160	dependiendo del peso
	Bizcocho	160 – 175	25 – 35
	Pasteles pequeños	175	15 – 20
Pasteles con levadura	Tarta de guindas	175	
	Pastel de frutas	220	
	Pastel de hojaldre	210	
	Pastel de masa quebrada	200 – 225	
	Pastel	175	40 - 50
Bollería pequeña	Merengues	100	100 – 130
	Galletas	175	15 – 20
	Galletas de masa quebrada	150 – 175	5
	Pastelitos de frutas	200	8
	Cruasanes	180	18 – 20
Budín	Soufflé de pan / mantequilla	175 – 190	45
	Crema de huevo	165	45
	Budín de frutas	160	45
Primeros platos	Canelones rellenos	190	20
	Soufflé de huevo	185	25
	Lasaña	190	27
	Soufflé de pasta	190	40

Producto		Temperatura en °C	Tiempo de preparación en min. aprox.
Asado rápido	Salchichas (magras)	225	10 – 15 min.
	Rosbif	225	15 – 30 min.
	Hígado	250	10 – 15 min.
	Solomillo	250	15 – 30 min.
	Pechuga de pollo	200	30 min.
Carne	**Pavo bien asado** *hasta los últimos 30 minutos de asado	160 – 175	
	**durante los últimos 30 minutos de asado	175 – 200	30 min. por kg
	Cordero		
	Pierna 1,5 – 2 kg	175	50 min. por kg
	Asado	175	30 min. por kg
	Paleta	175	50 min. por kg
	Cerdo bien asado		
	Pierna de más de 2 kg	175	50 min. por kg
	Solomillo y paleta	175	60 min. por kg
	Ternera media		
	Rollo de solomillo 2 kg	175	30 min. por kg
	Rosbif	175	30 min. por kg
	Filete	175 – 200	20 min. por kg
	Pollo 2 kg dorado, asado y estofado	175	50 min. por kg
	Pato 2 kg jugoso no seco	180	60 min. por kg
Carne de caza	Liebre 2 kg	175	60 – 90 min.
	Ciervo	170 – 200	90 min.
	Faisán	175 – 200	35 – 90 min.
Guarnición	Patatas asadas, crujientes	175	60 min.
	Patatas estofadas bien hechas, jugosas	150 – 175	30 min. por kg
Pescado	Filetes (pequeños)	200	15 – 20 min.
	Pescado 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

! ***¡ADVERTENCIA!***

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

6.2 Limpieza

- Después de cada uso, limpie el dispositivo para evitar que se quemen los restos después de cocer o asar.
- Limpie el dispositivo por dentro y por fuera con un paño húmedo y un producto de limpieza no abrasivo.
- Cuando el dispositivo esté muy sucio, utilice un producto para limpiar hornos de uso comercial.
- Limpie las bandejas para alimentos con papel de cocina o con un paño suave y húmedo. Para eliminar la suciedad difícil, vierta un poco de aceite en la bandeja y déjela en remojo durante 5 - 10 minutos. A continuación, limpie la bandeja con un paño húmedo o con papel de cocina.
- Lave los accesorios que haya utilizado (parrilla, bandejas, etc.) con agua corriente, utilizando un paño suave o una esponja y un producto de limpieza no abrasivo. Aclare los elementos con agua limpia y, a continuación, séquelos minuciosamente.
- Para limpiar el dispositivo, no utilice **nunca** utensilios de cocina ásperos o duros y no emplee **nunca** productos de limpieza de grano grueso para no dañar la superficie.
- Después de limpiar el dispositivo, seque la superficie y abrillántela con un paño suave y seco.

6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.
- En caso de daños o averías, póngase en contacto con su distribuidor especializado o con nuestro servicio de atención al cliente. Previamente, consulte las indicaciones para detectar averías del apartado 7.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales**.**
  ¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!

7. Fallos posibles

Problema	Causa	Solución
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero el piloto verde de funcionamiento no se enciende.	• La clavija está mal enchufada. • No se ha encendido el regulador principal/de tiempo.	• Saque la clavija y vuelva a enchufarla correctamente. • Ajuste el regulador principal/de tiempo.
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero no calienta.	• No se ha ajustado la temperatura. • El fogón está estropeado.	• Ajuste la temperatura. • Póngase en contacto con el vendedor.
El dispositivo está enchufado a la fuente de alimentación, pero no funciona.	• Se ha encendido la protección contra sobrecalentamiento.	• Espere a que se enfríe el dispositivo. Pulse el botón **RESET** que se encuentra detrás del dispositivo. En caso de que vuelva a encenderse la protección contra sobrecalentamiento, llame al servicio o póngase en contacto con el vendedor.
Los efectos de cocción/asado no son uniformes.	• El ventilador está estropeado. • El regulador de temperatura está estropeado. • Hay poca distancia entre los alimentos y la bandeja de arriba.	• Póngase en contacto con el vendedor. • Póngase en contacto con el vendedor. • Guarde una distancia mínima de 40 mm.
La iluminación de la cámara del horno está estropeada.	• La bombilla está estropeada.	• Desenchufe el dispositivo de la fuente de alimentación y espere a que se enfríe. Saque la bombilla y ponga otra nueva con los mismos parámetros (220 V, 15 W).

Si no se pueden eliminar las perturbaciones de funcionamiento:

- desenchufe el dispositivo de la fuente de alimentación (¡saque la clavija!).
- **no** abra la carcasa.
- llame al servicio o póngase en contacto con el vendedor.

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

 ***¡ATENCIÓN!***

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.





Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120